



Proyecto AYUPER



**Testimonios después de 2 años de participantes al Proyecto “Apoyo para la rehabilitación y reconstrucción de las áreas afectadas por el terremoto, ocurrido en la zona sur de Perú, el 15 de agosto del 2007 – Ayuda al Perú” (“AYUPER”)**

**Pachamama Raymi, Sub-componente “Sustento diario, producción agropecuaria y fuentes de ingreso”: a 2 años (a 21 meses) del cierre del Proyecto en la provincia de Yauyos - Lima.**



**Leliz Enrique Huarachi – Comunidad de Casinta Colonia – en la cocina de su vivienda, con las Bases del Concurso realizado el 2010**

**Cusco, abril del 2012.**

**Eloy Edwin Rivera Guerra**  
**Comunidad de Tambopata - Viñac.**

*“Tengo de la pasantía a Cajamarca el recuerdo en la granja, la forestación, con el futuro de 30 años de duración, se ve bosques y cerros extensos con pino, tenían como 600 cabezas de ganado, tanto en árboles, ganadería y piscigranja. Querían transportar las maderas para venderlo por eso estoy comprando y plantando pino, esta zona si es de pino.*”

*En Baños del Inca, cómo las áreas peladas lo arborizaron, trabajando andenes donde era desértico y lo cultivaban, habían mejorado toda su zona.*

*Biohuertos, crianza de cuyes, lo tengo en el video. Es una experiencia que sirve para mi futuro, para mi comunidad y que puedan avanzar los pueblos. Nosotros si también podemos, con el apoyo de nuestra parte y de la comunidad.”*



**Aurelia Huarachi.**  
**Comunidad Auco – Anexo Puente Auco.**

*“Organizamos la Feria, a veces los turistas pasan y buscan servicios higiénicos. El alcalde nos apoyó para hacer la feria en los días feriados, aprovechamos el apoyo del puesto de salud, para atender a los turistas y también el colegio. La gente ha salido a vender en Semana Santa y fiestas patrias. Hemos visto que en las ferias podemos vender más.*”



*Se nos ocurrió promover los productos de la Asociación de Mujeres, que empezamos con **Flora Tristan**, que después con **Pachamama** formamos la comisión y seguimos avanzando con **Oikos**, pero falta todavía la inscripción en Registros Públicos y el Registro Sanitario.”*

**Mercedes Chavez Castillo**  
**Comunidad de Auco**

*“Antes tenía cuyes en un solo lado, no seleccionado ni mejorado, cuando vino Pachamama Raymi y dieron charlas ha mejorado las cocinas de las casas, la crianza de cuyes, como separar hembras, machos y chiquitos aparte. Me falta espacio para los chiquitos, hasta video hemos visto con Pachamama Raymi.*

*Mi esposo fue a Ayacucho y Cajamarca en la pasantía, allí también trajo nuevas ideas que él ha visto allá.*



*Después de terminar el concurso, compré 3 reproductores y de allí fue aumentando hasta llegar a unos 50, separado se ve más bonito. Antes alimentaba solo con chala y pasto común, Pachamama Raymi nos dio semilla y planté Alfalfa asociado con Ray Grass, ahora tengo suficiente. Sembramos maíz y tenemos para todo el año, donde se cayó la cocina voy a poner nuevo galpón para mas cuyes, mi esposo me ha dicho que cuando pase la lluvia, sino ya estaría armado.*

*Los conejos me gustó, pero aún no he comido, come mas pasto pero tiene más carne, me da pena matarlo, recién lo haré.”*





**Ascensión Martínez Fermin  
Comunidad de Auco**

*“ En el segundo concurso tenía como 12 cuyes, ahora tengo como 260. Me animé por los cuyes porque produce bastante abono, quiero mejorar con otro para que no se degeneren.*

*Algunos grandes están degenerando, me han dicho que tengo que traer nuevos padrillos, voy a comprar o cambiar con otro.*

*Pachamama Raymi nos ayudó bastante, muchos no tomaron*

*interés, después que se fueron reclamaron.”*

**Vilma Agüero Torres  
Comisión de Regantes – Yauyos**

*“Con el yogurt estoy mejorando, antes la gente no sabía del yogurt natural hecho aquí. El yogurt me sanó del cólico, comiendo me doy cuenta: “ya no hay cólico”.*

*Cuando fuimos a Lunahuaná con Pachamama Raymi, nos dio un folleto la ingeniera, allí vi la efectividad para curar enfermedades y eso recomiendo.*



*Quiero más capacitación porque tengo más preguntas que hacer.*

*A veces cuando hay gente (actividades en el pueblo), preparo de 10 a 15 litros y en día normal preparo 8 litros, me sale igual cantidad de lo que pongo.*

*Vendo cada litro a S/. 5 y cada vasito a S/. 1, a veces cuando hay fiesta hago hasta S/. 100, la mitad es mi inversión y ya gano lo otro, después de vender me voy a la chacra, cuando hace calor aumenta la venta y ya dejo en las tiendas.*

*Doy gracias a Pachamama Raymi, otra gente no lo tomaron en cuenta por el ajetreo, yo aproveché y me tengo que dar tiempo, es más rápido que hacer queso y resulta más, mi queso no me sale y se amontona.”*

**Lilia Beltran Rivera**  
**Laraos – 1º Cuartel**

*“Mi huertita solo tenía orégano y tumbo, cuando nos dieron una charla, nos hicieron ver que podíamos tener muchas plantas naturales para comer y vender: lechuga, col, zanahoria. Nos dio beterraga, rabanito, culantro, perejil.*

*Hemos sembrado las semillas y plantas de tara he transplantado a mi chacra para poner como cerco. De allí hemos recibido la noción de las plantas.*

*Cuando recibí el premio (2º puesto en los 2 concursos) me sentí muy alegre, con eso compartí y los S/. 300.00 envié a mi hijita en Lima que estaba estudiando, gracias a Dios tuve unos centavos.*



*Había producción y empecé a vender, ahora ya saben y siempre vienen, hasta ruda me compra la Sra. Berta para el comedor: “Tengo que poner en la entrada de mi tienda y la cocina para vender bien”, también lleva ortiga verde para hacer “chupe verde”, todos ya vienen y está fresco.*

*Es mejor comprar semilla que el almácigo, comprado del almácigo se marchita, de 10 quedan 6, de semilla no se pierde y sale bastante y de allí voy a transplantar.*

*Cada atadito vendo a S/. 1, fácil diario hago S/. 2, un día he vendido S/. 8: col, perejil, ruda, culantro, orégano.*

*Perejil me compran para cuando envían carne a Lima, le ponen a los costados y adentro y no huele mal.”*

**Salomón Sánchez**  
**Laraos - 2º Cuartel**

*“Soy técnico agropecuario, pero el conocimiento agropecuario lo asimilo con las costumbres, pero me olvidé de ello con el estudio.*

*Con Pachamama Raymi he reactivado con bastante emoción las costumbres y me doy cuenta que en los peruanos debe haber alguien que nos incentive a cambiar porque somos muy conformistas.*

*Pachamama Raymi nos alienta e incentiva con sus visitas, pasantías. Cómo en otros sitios han mejorado con su esfuerzo.*

*Con los concurso nos incentiva a superar a nuestros vecinos y despierta la inquietud dormida del campesino.”*



**Eupredis Ninfa Florez Pariona**  
**Viñac**

*“Lo que gané del concurso compré mi máquina de cortapalo (de carpintería) con S/. 500, te sirve para hacer sillas, bancas, mesas, puertas, ventanas, con eso trabaja mi esposo y gana platita.*

*Antes todo lo hacía a mano, era difícil, ahora puro máquina y avanza, ha hecho varios muebles de la casa con eso. Ahora para Semana Santa están pidiendo puertas, sillas.*

*Lo compró mi primo “pajarito” (Vicente Centeno), a él se lo compramos, nos hizo querer. El brazo se cansaba y nos mostro como avanza y rapidito saca palos.”*





**Erlinda Flores Javier y esposo Víctor Goicochea  
Madean**

*“Hospedaje Casa Grande. Se me ocurrió porque hace falta hoteles, también quieren restaurantes. Hay visitantes que llegan y no tenían hotel.*

*Anoche mismo se alojaron unos ingenieros de **Claro**, vinieron y hasta me rogaron que les diéramos alimento y les atendimos.*

*Nos dijeron con Pachamama Raymi: “aquí faltan hoteles, restaurantes y mercadillo” y allí nos decidimos, falta pero estamos mejorando.*

*Vienen a veces mineros por 15 días, también profesores y turistas. Los hermanos evangélicos una vez he tenido hasta 18, nos anticiparon un mes antes, nos preparamos y tuvimos que acomodarlos, allí instalamos el baño.*



*Cada cama cobramos S/. 5, por el mes nos dan S/. 40 o 50, queremos mejorarlo, me han comentado que debemos tener mejores cuartos, con camas para 2 precios, mejor y mediano de S/. 5 y S/. 10”.*

**Julio Ramirez Meneses**  
**Madean**

*“Cuando fui a Ocongate vimos piscigranjas y nos animamos a hacer así rústicamente. Pachamama nos entregó y comenzamos, la primera fue para consumo y para venta, vendía a S/. 10 el Kg. y servido a S/. 3 el plato de 15 a 20 cms., era buen negocio pero cuesta traer los alevines. Nos apoyó Ayuper para transportar desde Alis, pero nosotros compramos, nos juntamos de 8 a 10 familias, yo traje para S/. 1,000 para 4 millares, el resto pusieron también y entregamos a esas familias. Murió bastante pero le fue bien a la mayoría, he ido consumiendo, vendiendo y también me han robado. He estado vendiendo a S/. 7 y 10 el Kg., ahora lo que tengo estoy consumiendo, la truchina me cuesta caro y le estoy dando lombrices, quiero volver a traer pero cuesta, tal vez recogiendo del río me dé.*



*Si Pachamama Raymi vuelve que nos den pozos de incubación, la trucha mejora la alimentación y da buena renta, venían de empresas que trabajaban y se llevaban la trucha, ahora tendré solo 30 para comer. Aunque los **choros** nos desmoralizan, quiero más.*

**Eudolia Flores Huari – La Florida**  
**Docente Centro Educativo Inicial de La Florida (Ex Alcaldesa de La Florida)**

*II FERIA AGROPECUARIA ARTESANAL . LA FLORIDA – VIÑAC<sup>1</sup>*

*“Se llevó a cabo el 9 de junio del 2011, en la plazoleta de La Florida. Hubieron diferentes categorías, con el apoyo de la Municipalidad de Viñac.*

*Mejor ganado: Vacuno, ovino, caprino y animales menores (cuyes).*

*Agropecuaria: Mejor calidad de papa, oca, habas y verduras.*

*Comida: Platos típicos de la localidad.*

*Artesanías: Mantas, chalecos, tejidos.*

*Arte: Poesía y danza.*

*Concurso de matemáticas y comunicación para los escolares.*

*Hubo pasacalle: Negritos, huaylas antiguo y moderno, el Santiago.*

*Se realiza por la Octava del Sr. de Cachuy, que es una costumbre fuerte, en verdad realza las actividades del pueblo y nos une, pues todos participan y buscan mejorar sus ingresos y actividades del hogar. Esos días mejoran económicamente para vivir mejor.*

*También se entregó premio a la mejor cocina, al mejor ganado, con efectivo hasta S/. 100.*

*La feria iba a hacerse todavía en setiembre-octubre del 2010, después de la primera feria que hicimos y que nos gustó, pero no hubo apoyo del municipio. Las mochilas que donó Ayuper se entregó a Sivia Requena por el mejor queso y a Benilda Evangelista por las verduras, dijimos quien había hecho el regalo .”*

---

<sup>1</sup> La I Feria Agropecuaria, Ganadera y Artesanal, se llevó a cabo durante el II Concurso con la motivación de Pachamama Raymi (mayo del 2010), el éxito logrado generó el deseo de continuar con su realización.